DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Curvatura de Yogur Sobre sablé de chocolate y gelé de frambuesa

Código Artículo: BN001

EAN13: 8436042041916

EAN14: 18436042041913



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Nata 35 %MG (nata, estabilizante (carragenano)), puré de frambuesa (24,45%) (frambuesa (90%), azúcar), harina de trigo, azúcar, mantequilla,preparado de frambuesa (7,34%) (azúcar, agua, frambuesa (20%), jarabe de glucosa, almidón modificado de maiz, ácido cítrico E-330, zumo concentrado de sauco, colorante:E-120, corrector de acidez: citrato sódico E-331, conservante: sorbato potásico E-202), azúcar glas (azúcar, almidón de patata), gelatina líquida (glucosa, agua, sacarosa, estabilizantes: E-440, E-415, acidulante: E-330, y conservantes: sorbato potásico E-202), preparado de yogurt (3,30%) (leche descremada en polvo, yogurt descremado en polvo, acificante: E330, aromas), huevo pasteurizado, cacao (1.06%), cobertura blanca (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla)), gelatina en láminas, cobertura terciopelo color rojo (manteca de cacao, colorante E-120, azúcar de caña, leche entera en polvo, vainilla bourbon)

Contiene alérgenos: Cereales con gluten, huevo, soja, leche y derivados lácteos. Puede contener trazas de frutos secos.

Estatus OGM: Según Reglamente (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

PRESENTACIÓN

ENVASE	Estuche de 6 unidades. Peso neto 690 g. Cartón 172*56*286
EMBALAJE	Caja de 5 estuches. Peso neto 3.450 Kg. Cartón 295*170*300
PALET	Palet de 85 embalajes. Peso neto 293.25 Kg. Palet 80*120

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma: Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007.

PARÁMETRO	METODOLOGÍA EMPLEADA	LÍMITES	
Listeria monocytogenes	Basado en ISO 11290-1/A1-2004	Ausencia/25g	Legislación
Salmonella	Basado en ISO 6579/2002	Ausencia/25g	Legislación
Aerobios mesófilos	ISO 4833/2003	1.10^5 ufc/g	*Autocontrol*
Enterobacterias	ISO 7402/1993	1.10^3 ufc/g	*Autocontrol*
E. coli	AFNOR (BIO 12/5-01/99)	Ausencia/g	*Autocontrol*
S. aureus	ISO 6888-1/1999	Ausencia/0,1g	*Autocontrol*
Mohos y levaduras	ISO 7954/1987	1.10^3 ufc/g	*Autocontrol*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Combinación de galleta de chocolate, cremoso blanco y gelé roja
OLOR	Equilibrado entre el dulce que aporta el chocolate de la galleta, el yogur y el ácido de la frambuesa
TEXTURA	Combinación de tres texturas: galleta crujiente, gelé y cremoso de yogurt

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Según RD 1334/1999, RD 2220/2004, RD 1164/2005 y la Directiva 2003/89/CE y RD 36/2008	PRESENCIA EN EL PRODUCTO	TRAZAS
Cereales con gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	+	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	+	
Leche de vaca y sus derivados (incluida la lactosa)	+	
Frutos secos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Para, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u> Mantener a -18º C

En frigorífico (0-+4ºC): 3 días

En congelador:

**: 2 meses

***: 3 meses

****: 12 meses

PRÁCTICAS DE CONSUMO

Descongelar en frigorífico durante 2 horas.

Una vez descongelado el producto consumir inmediatamente o conservar en frigorífico máximo 3 días. No volver a congelar.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Transporte en congelado, a temperatura menor o igual a -18ºC.

DATOS DE LA EMPRESA

Izkiña, SL
Polígono Industrial Usabal
20400 Tolosa (Guipúzcoa)
TLF: 943 676122
FAX: 943 676105
e-mail: info@geltoki.net
www.geltoki.net



FABRICADO POR: ES-20.39779/SS-CE